

「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部改正
（生食用食肉の規格基準設定）」に関する御意見の募集について

平成23年7月25日
厚生労働省医薬食品局
食品安全部基準審査課

この度、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部改正（生食用食肉の規格基準設定）」について、下記のとおり、広く国民の皆様から御意見を募集いたします。

今後、本案については、提出していただいた御意見を考慮した上、決定することとしています。

記

1 意見の提出方法

御意見をまとめ、以下に掲げるいずれかの方法で提出してください。

(1) インターネットの場合（ここをクリックしてください）

* 入力フォームの「※件名」欄に「生食用食肉の規格基準設定について」と入力してください。

(2) 郵送の場合

〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係あて

* 封筒に「生食用食肉の規格基準設定について」と朱書きしてください。

(3) FAXの場合

FAX：03-3501-4868

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課乳肉水産基準係あて

* 表題に「生食用食肉の規格基準設定について」と明記してください。

2 意見の提出上の注意

提出される御意見は日本語に限ります。また、個人は住所・氏名・職業を、法人は法人名・所在地を記載してください。提出いただいた御意見については、氏名、住所その他の連絡先を除き公表させていただくことがありますので、あらかじめ御了承願います。

なお、御意見に対して個別の回答は致しかねますので、その旨御了承願います。

3 意見提出の締切日

平成23年8月23日（火）（必着）

4 改正の内容

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき、別紙のとおり生食用食肉の規格基準を設定し、平成23年10月1日（予定）から適用すること。

(参考1) 制度の概要

○食品、添加物の基準及び規格

厚生労働大臣は、食品衛生法第11条の規定により、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、食品又は添加物の基準又は規格を定めることができ、基準又は規格が定められた食品又は添加物については、その基準又は規格に合わなければ販売等を行ってはならないこととされています。

この規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）において、食品、添加物等の規格基準が定められています。

(参考2) 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会資料
(平成23年7月6日開催)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001hpnr.html>

(別紙)

生食用食肉

(牛の食肉(内臓を除く。))であつて、生食用として販売されるもの)

1. 成分規格(案)

- (1) 生食用食肉は、検体 25 gにつき腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
- (2) (1)の確認に係る記録は、1年間保存しなければならない。

2. 加工基準(案)

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- (1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を有した衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊(食肉の単一の塊をいう。)が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。
- (2) 加工は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒が容易な不浸透性の材質であつて専用の器具を用いなければならない。また、その使用に当たつては、一つの肉塊の加工ごとに、洗浄した上で、83°以上の温湯を用いて消毒しなければならない。
- (3) 加工は、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者又は都道府県知事、地方自治法(昭和22年法律第67号)第252条の19第1項の指定都市の市長若しくは同法第252条の22第1項の中核市の市長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認めた者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行う場合は、この限りでない。
- (4) 加工に当たつては、肉塊が汚染されないよう衛生的に取り扱わなければならない。また、加熱殺菌を除く加工は、肉塊の表面温度が10°を超えることのないように行わなければならない。
- (5) 加工に当たつては、刃を用いてその原形を保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。
- (6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。

- (7) (6)の処理を行つた肉塊は、処理後速やかに気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封した後、肉塊の表面から1 cm以上の深さを60°で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行つた後、速やかに10°以下に冷却しなければならない。
- (8) (7)の処理に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録は、1年間保存しなければならない。

3. 保存基準（案）

- (1) 生食用食肉は、4°以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものは、-15°以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

4. 調理基準（案）

- (1) 2の規定（(6)から(8)までを除く。）は、生食用食肉の調理について準用する。
- (2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。
- (3) 調理を行つた生食用食肉は、速やかに消費者に提供しなければならない。